

LIVRES

**Souvenirs d'une  
autre guerre** p. 16

VOYAGE

**Hagi à l'heure  
samourai** p. 20

# Le Japon de Muriel Jolivet



## ÉDITO Evolution



Au cours des 50 dernières années, le Japon a beaucoup changé. Il a connu une période d'expansion économique sans précédent avant de connaître une crise tout aussi forte dont il cherche encore à sortir. La sociologue française Muriel Jolivet vit dans l'Archipel depuis le milieu des années 1970. Elle a donc connu toutes ces transformations, notamment au niveau social. Auteur de nombreux ouvrages sur la société japonaise, elle nous livre dans ce numéro ses observations et ses commentaires sur un pays qui n'a pas fini de nous étonner. Gageons que ce long entretien vous permettra de prendre la mesure des enjeux auxquels le Japon se trouve aujourd'hui confronté.

**LA RÉDACTION**  
courrier@zoomjapon.info

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### Palais impérial, arrondissement de Chiyoda, Tôkyô



C'est un printemps précoce que le Japon connaît en cette année 2020. Le réchauffement climatique n'est sans doute pas étranger à cette situation puisqu'un peu partout dans l'Archipel, on a vécu un hiver particulièrement doux et surtout sans neige. Dans les régions du nord-ouest, en particulier dans les préfectures de Niigata et de Yamagata, les chutes de neige ont été particulièrement faibles.

© Eric Rechsteiner

**11** millions de yens (94300 euros). Tel est le montant que des éboueurs de la ville de Toyota, à environ 250 km de la capitale, ont trouvé au milieu des ordures. La somme en petites coupures a été découverte dans un bureau que ces employés avaient été chargés de récupérer au milieu d'encombrants. L'argent était stocké dans une dizaine d'enveloppes qui ont finalement été remises à la police dans l'attente de retrouver le propriétaire.

### JUSTICE La mort pour le tueur de handicapés

En 2016, UEMATSU Satoshi avait assassiné à l'arme blanche 19 handicapés mentaux dans une résidence spécialisée à Sagami-hara, au sud de la capitale. Un tribunal de Yokohama a prononcé, le 16 mars, la peine de mort contre lui. Ses avocats avaient plaidé non coupable, affirmant que leur client était "mentalement perturbé". Mais le juge a estimé qu'il "n'y avait pas de place pour la clémence" dans cette affaire.

### ECONOMIE Menace de récession

Avant même que le pays soit lui aussi frappé par la crise du coronavirus, l'économie nippone a montré à la fin de l'année 2019 des signes de faiblesse inquiétants. Comparé à celui des trois mois précédents, le PIB de l'archipel a perdu 1,6 % entre octobre et décembre dernier, essentiellement victime de l'effet dissuasif sur la consommation de la hausse de TVA intervenue en octobre.

**JUJI-YA**  
PIONNIER DU BENTO PARISIEN

**BENTO**  
NIGIRI • ONIGIRI • MAKIZUSHI  
PRODUITS JAPONAIS

46 RUE SAINTE-ANNE, 75002 PARIS  
TEL: 01 42 86 02 22  
OUVERT 7/7. 11H30 - 15H / 18H - 22H  
SAM. ET DIM. NON-STOP 11H30 - 22H  
LIVRAISON POSSIBLE (VIA UBER EATS)

十時や

LIBRAIRIE JAPONAISE

**JUNKUDO**

18 rue des Pyramides  
75001 Paris

Dernières nouvelles sur

f i s @JunkuFr

Conformément aux dernières mesures gouvernementales destinées à limiter la propagation du Covid-19, dans le souci de protéger nos clients, nos salariés et les livreurs, la librairie Junku est fermée depuis 16 mars 2020, ainsi que l'ensemble des commandes sur notre site **junku.fr** est arrêté à partir du 18 mars à 20 h.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires :  
contact@junku.fr

Prenez soin de vous et de vos proches!

# **zoom** Numéro 100 東京

**Le 1<sup>er</sup> mai, Zoom Japon fêtera ses 10 années d'existence avec la publication de son centième numéro.**

Pour l'occasion, le numéro sera consacré à la ville de Tôkyô. La présentation de la capitale s'inscrira dans l'esprit *Zoom Japon*, c'est-à-dire avec cette approche originale qui nous a permis depuis 10 ans de vous parler du Japon autrement.

Pour célébrer ce 10<sup>e</sup> anniversaire, le numéro sera aussi accompagné d'un poster sur lequel figurera au recto une carte des principales fêtes traditionnelles dans l'Archipel et au verso les 100 couvertures de notre magazine. Cela permettra d'observer qu'en dix années d'existence, *Zoom Japon* n'a jamais traité deux fois le même sujet.

La parution et la distribution de ce numéro 100 risquent d'être une nouvelle fois perturbées par la crise du coronavirus. Malgré les difficultés, nous avons décidé d'imprimer un certain nombre d'exemplaires à la fois pour satisfaire nos nombreux abonnés et permettre à ceux qui souhaiteraient posséder cette édition anniversaire de la recevoir chez eux. Par conséquent, nous mettons en place un service de réservation sur notre site Internet.

Nous proposons donc aux personnes (hors abonnés) souhaitant **recevoir à domicile le n°100 de le réserver en ligne** à l'adresse suivante : [www.zoomjapon.info/boutique](http://www.zoomjapon.info/boutique) au prix de 5 € TTC (frais de port inclus). Elles peuvent également s'abonner pour l'année au tarif de 28 € TTC (10 numéros)\*.

Depuis 10 ans, *Zoom Japon* n'a eu de cesse de vous apporter une information de qualité sur ce pays afin d'en améliorer sa connaissance. Nous vous remercions de votre intérêt grâce auquel nous avons pu poursuivre et étendre nos activités en Europe avec la création d'éditions en Grande-Bretagne, en Italie et en Espagne.

En cette période difficile pour tous, sachez que *Zoom Japon* se tient à vos côtés et poursuit ses activités pour vous apporter tous les mois de nouvelles connaissances et un regard original sur le Japon.

*L'équipe de Zoom Japon*  
[courrier@zoomjapon.info](mailto:courrier@zoomjapon.info)

\* **ABONNEMENT** [www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

**28€**

Envoi en France  
10 numéros / an

+ **Club ZOOM**

Union Européenne  
et Suisse 42 €  
Autres 56 €

Vous souhaitez **recevoir chaque mois un exemplaire** de ZOOM Japon, alors abonnez-vous en ligne. En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement **membre du Club ZOOM**. Cela vous permet de participer **au tirage au sort** qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.





Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

En 2020, la société japonaise vieillissante reste néanmoins obsédée par le mariage alors qu'il y en a de moins en moins.

## Le Japon de Muriel Jolivet

Etablie dans le pays depuis 1973, la sociologue possède une profonde connaissance de la société japonaise.

Installée dans l'Archipel depuis près de cinq décennies, Muriel Jolivet est une fine observatrice de l'évolution de la société nipponne. Elle a publié, au cours de ces nombreuses années, plusieurs ouvrages dans lesquels elle a analysé avec pertinence la manière dont les Japonaises et les Japonais ont bouleversé leurs modes de vie. Le dernier en date, *Chroniques d'un Japon ordinaire* (éd. Elytis, 2019) permet de saisir les enjeux fondamentaux du pays alors que celui-ci est entré dans une phase de dépopulation. Cette grande lectrice de la presse nous a accordé un long entretien au cours duquel elle nous a dessiné les contours du Japon des années 2020.

Dans vos écrits, apparaît souvent le terme banare associé à un autre pour évoquer le "détachement" des plus jeunes à l'égard de certains éléments de la société. Peut-on parler d'une "génération banare" ?

Muriel Jolivet : Je ne m'en étais pas rendu compte, mais *kekkon banare* montre que la jeunesse prend un peu de distance vis-à-vis du mariage. Se marier n'est pas fondamentalement remis en question, mais plus on tarde mieux c'est, la date limite correspondant à l'horloge biologique des femmes. Dans les années 1970, on parlait de *kurisumasu kēki* (*Christmas cake*), sous-entendant que la date butoir pour que les femmes puissent convoler était 25 ans, après quoi elles devaient songer à se brader. Un ami m'a expliqué qu'aujourd'hui la "date de péremption des femmes" (*josei no shōmi kigen*)

s'était déplacée à 35 ans, après quoi elles basculent dans la catégorie des *makeinu*. Même si les hommes ont tendance à considérer qu'ils sont "consommables" à tout âge, ils ont aussi tendance à se marier le plus tard possible.

Ce qui rajeunit l'âge du mariage est l'augmentation des *dekikon*, abréviation de *dekichatta kekkon*, signifiant que la mariée est enceinte. Un quart des mariages entrent dans cette catégorie. Comme me l'a rapporté une femme qui se reconnaissait *makeinu* (chien battu, c'est-à-dire femme active autour de 35 ans, célibataire et sans enfant) : "Il n'y a plus guère que les *yanki* (jeunes voyous) qui procréent, ce qui n'est guère rassurant pour l'avenir du pays..." Si 80 % des mariages chez les moins de vingt ans sont des *dekikon*, le taux de divorce monte aussi à 80 % dans les cinq années qui suivent...



Une partie de vos travaux ont porté sur l'intégration par le mariage et par le travail dans la société. En quoi ces deux éléments fondamentaux ont-ils changé depuis que vous avez posé le pied au Japon en 1973 ?

M. J. : Quand je me suis établie au Japon, il était considéré comme "normal" voire "naturel" de se marier, modèle qui n'était guère remis en cause puisque plus de 95 % des personnes interrogées affirmaient leur intention de se marier. Une pression certaine s'exerçait en ce sens et les célibataires avaient toujours l'option de dire qu'ils n'avaient pas eu la chance de rencontrer l'âme sœur, réponse qui permettait de se protéger. On est "normal", mais on n'a pas eu la chance de faire "la" rencontre (*unmei no deai*). Cela évitait d'avoir trop à se justifier. Une enquête effectuée en 2017 auprès de 230 jeunes entre 20 et 25 ans, qui venaient de se faire embaucher révélait que 82,6 % d'entre eux avaient l'intention de se marier (23 % avec la personne qu'ils fréquentaient et près de 60 % *izure*, c'est-à-dire "un de ces jours", quand l'occasion se présenterait). Rares étaient ceux qui disaient d'emblée qu'ils n'avaient aucune intention de se marier (7 %), par choix ou faute d'avoir les moyens d'entretenir une famille. Pourtant, le fait est que 35,6 % des hommes et 23,1 % des femmes entre 35 et 39 ans sont encore célibataires. L'écrivain NIRASAWA Akiko annonce même une époque où il sera aussi normal d'être seul qu'en couple...

Dans *Going Solo* (éd. Penguin Books, inédit en français), le sociologue Eric Klinenberg montre que ce phénomène n'est pas propre au Japon, les Américains considérant qu'il s'agit du changement démographique le plus notable depuis le baby boom. Dans *Pourquoi l'amour fait mal* (Seuil, 2012), la sociologue Eva Illouz interprète la difficulté de s'engager comme étant une conséquence majeure de la libération sexuelle. Avec l'apparition de l'expression *shōgai mikonsha* selon laquelle on est célibataire "à vie" lorsqu'on n'est toujours pas marié à 50 ans, certains ont prédit que 26,6 % des hommes et 17,8 % des femmes entreraient dans cette catégorie en 2020 (respectivement 29 % et 19,2 % en 2035). Par ailleurs, la baisse des mariages a une incidence directe sur celle de la natalité, puisque les naissances hors mariage gravitent toujours autour de 2 % dans l'Archipel alors qu'elles atteignent près de 60 % en France. L'augmentation exponentielle de ces "célibataires à vie" n'est pas sans rapport avec la baisse des salaires observée ces vingt dernières années. Dans son livre *Hinkon sedai* [Génération indigente, inédit en français], FUJITA Takanori, directeur représentant de Hotplus, entreprise à but non lucratif qui soutient les personnes démunies, estime qu'actuellement les jeunes n'ont pas plus les moyens de se marier que de procréer. Quand il a annoncé son mariage à un camarade,

celui-ci lui a fait comprendre qu'il se rangeait parmi les nantis !

L'hebdomadaire économique *Tōyō Keizai* va jusqu'à affirmer que dans les vingt années à venir, un homme sur trois n'aura plus les moyens d'envisager le mariage...



En 2016, le magazine *Tōyō Keizai* évoquait le fléau du célibat à vie.

A partir des statistiques de l'assureur Yasuda Seimei, le sociologue YAMADA Masahiro montre en effet que 34,6 % des femmes attendent de leur futur conjoint des revenus annuels supérieurs à 4 millions de yens (34 300 euros) et 22,4 % attendent plus de six millions de yens, alors que seuls 19,4 % et 4 % des jeunes gens entrent dans ces deux catégories. La plupart d'entre eux disposent entre plus de deux millions (36,3 %) et moins de deux millions de yens (38,6 %). FUJITA Takanori estime cependant que de plus en plus de femmes évaluent leur futur mari en fonction, sinon de ses talents culinaires, du moins à sa faculté à les seconder à la cuisine ou aux soins des enfants. Aujourd'hui où un seul salaire ne suffit plus, il conteste vivement le terme "aider", et propose celui de "*partage égalitaire*". Il n'hésite pas non plus à dire que les hommes qui n'envisagent pas de mettre la main à la pâte feraient mieux de ne pas se marier... Un livre blanc du ministère de la Santé, de l'Emploi et de la Protection sociale, révélait qu'en 2014, les femmes assumaient encore 7 heures 41 par jour des travaux ménagers, contre 1 heure 7 pour leur conjoint. J'ai pu observer personnellement que les meilleurs couples que j'ai rencontrés ici sont des couples (souvent remariés) où le mari est particulièrement serviable et présent... Si plus de la moitié des employés "non-réguliers" ou *biseiki koyōsha* disent qu'ils n'ont pas les

moyens de se marier, les chiffres montrent que 70 % des employés dits "réguliers", c'est-à-dire en contrat à durée indéterminée, se sont mariés dans la trentaine. Les employés "non réguliers" ne sont que 25 % dans ce cas. Plus inquiétant encore, le fait que 53,3 % des jeunes gens ayant la vingtaine n'ont jamais eu de petite amie (*kōsai keiken nashi*) et que ce chiffre reste de l'ordre de 38 % quand ils atteignent la trentaine.

Il n'empêche que la question du mariage occupe encore beaucoup les esprits. Il suffit d'observer le nombre de publicités consacrées à ce sujet dans les transports publics et les magazines.

M. J. : Du côté des femmes, le mariage reste une obsession qui a une longue tradition. Voyez *Bruine de neige* (*Sasame yuki*) de TANIZAKI Jun'ichirō, où parmi les quatre sœurs MAKIOKA, le mariage de la dernière, Yukiko, forme la trame de toute l'histoire. Cela se passait en 1943, mais en 1979 une série télévisée de la regrettée MUKŌDA Kuniko intitulée *Ashura no gotoku* [Comme Asura] revient sur ce thème. Sur les quatre sœurs, une seule correspond à ce qu'il convient d'appeler "la norme" (mariée, deux enfants, femme au foyer), mais elle soupçonne son mari de la tromper et se laisse aller à voler à l'étalage... Une fracture insidieuse apparaît entre la norme et ce qui se passe réellement : le père des quatre sœurs a un enfant adultérin, la puînée est enceinte d'un boxeur sans être mariée, l'aînée, veuve, a un amant marié, bref on sent très fortement l'effondrement de ce qui correspondait à la bienséance, à l'image de la famille qu'on voulait donner... Je pense que, dès la fin des années 1970, l'ensemble relatif au mariage traditionnel commençait à être contesté et à apparaître comme un carcan.

La prégnance du mariage renvoie au confucianisme et les deux livres de SAKAI Junko en disent long sur le sujet. Le premier *Makeinu no tōboe* [Les hurlements de dépit des chiens battus, inédit en français] qui fut un super best-seller en 2003, montrait le désarroi des femmes de carrière qui étaient passées à côté du mariage. J'ai été frappée par le témoignage de cette femme médecin qui, en regardant un balcon où séchaient des couches, soupirait : "*Pourquoi suis-je passée à côté de cela ?*". L'aspiration à un "bonheur ordinaire", dont j'avais parlé dans *Un Pays en mal d'enfants* (éd. La Découverte, 1993) refait surface quand la femme est rattrapée par son horloge biologique. Le livre de SAKAI se faisait l'écho des contradictions éprouvées par les lectrices du *Journal de Bridget Jones* qui fit un malheur à la fin des années 1990. Dans *Jukyō to makeinu* [Confucianisme et chiens battus, inédit en français], l'auteur souligne l'empreinte du confucianisme dans la "mariagite", les laissées-pour-compte étant qualifiées de "vieilles pucelles" en Corée ou de "femmes en trop" en

Chine, ce qui revient à les considérer comme des personnes dont on ne veut pas. SAKAI Junko, qui n'aurait pas pu écrire ce livre si elle ne s'était pas elle-même autoproclamée "chien battu", a poursuivi sa réflexion dans un autre essai intitulé *Ko no nai jinsei* [Une vie sans enfants, inédit en français]...

Le roman de MURATA Sayaka, *La Fille de la supérette* (*Konbini ningen*, éd. Gallimard, coll. Folio, 2019, voir *Zoom Japon* n°70, mai 2017) récompensé par le prix Akutagawa (équivalent du Goncourt) en 2016, se fait l'écho de mes propos à travers la synthèse qu'un des personnages fait de la situation : "A l'ère Jōmon, les filles jeunes et jolies étaient choisies par les chasseurs les plus forts (...) Les autres se consolait avec ce qui restait". Ici se trouve exprimé un fait souvent évoqué dans un soupir, par des femmes restées célibataires : "Erabaretakatta !" ("J'aurais tellement voulu être 'choisie' !"). L'employée de la supérette observe qu'au cours des deux dernières semaines, on lui a demandé quatorze fois pourquoi elle n'était pas mariée et douze fois pourquoi

livre. Les Japonais sont reconnaissants d'avoir du travail et ont du mal à se sentir "entretenus" par l'Etat, même quand ils sont à la retraite. Je me souviendrai toujours d'une de mes connaissances qui s'excusait presque en disant qu'il vivait de sa pension (*nenkin seikatsu*). C'était pour lui honteux, même s'il avait cotisé sa vie durant pour la recevoir...

Les jeunes demandent plus à ce que leurs droits soient respectés, et considèrent comme une atteinte à leur vie privée d'avoir à justifier une absence, mais ils ont eux aussi une conscience professionnelle qui leur interdit de bâcler un travail qui doit être bien fait. Dans les services, les jeunes, comme les vieux font passer le bien-être du client avant tout et se plient en quatre pour qu'il soit satisfait...

## Sont-ils pour autant contents de leur sort ?

M. J. : Si le pays n'affiche que 2,5 % de chômage, c'est bien parce que les travailleurs se contentent de ce qui leur est proposé, plutôt que d'être à la charge de l'Etat... On observera que si 90,3 %

"jusqu'à quel âge envisagez-vous de travailler ?", la majorité des seniors interrogés (42 %) répondent "jusqu'à ce que je ne sois plus en mesure de le faire". 13,5 % "jusque vers 65 ans", 21,9 % "jusque vers 70 ans", 11,4 % "jusque vers 75 ans" et 4,4 % "jusque vers 80 ans" ! La principale motivation avancée pour la poursuite d'une activité professionnelle reste néanmoins la nécessité économique, réponse de près de 72 % des 60-64 ans et de plus de 60 % des 65-69 ans.

**Lorsqu'on évoque le mariage, on pense ensuite à la famille. Cette institution avait déjà commencé sa mue dès les années 1950 comme l'avait montré le cinéaste OZU Yasujiro. Il semble qu'elle soit aujourd'hui mal en point. Qu'en pensez-vous ?**

M. J. : OZU Yasujiro présentait une vision idéalisée de la bourgeoisie appartenant à la classe qu'on aurait rangée dans la "moyenne supérieure" (*chū no ue*). On y trouve beaucoup de choses qui volent en éclats comme la solidarité ou la complicité familiale. Son chef-d'œuvre *Voyage à Tokyo* (*Tōkyō monogatari*) qui remonte à 1953 révèle l'érosion de la famille et de la piété filiale. Les parents qui viennent rendre visite à leurs enfants les "gênent", et ceux-ci essaient de s'en débarrasser en les envoyant dans une source chaude à Atami. Cette histoire brise le cœur, car c'est leur belle-fille qui se montre la plus dévouée. Aujourd'hui encore, les parents vont rarement "déranger" leurs enfants, sauf s'ils vivent à l'étranger. Ils préfèrent les accueillir quand ils viennent au Nouvel An ou à la fête des morts. Ils font des efforts pour les ménager en entretenant ce qui reste de sentiments filiaux (*oya kōkō*). Ce film superbe dans sa sobriété montre que le matérialisme a eu raison des belles traditions de solidarité. Peu à peu, les parents en sont venus à accepter cet état de fait en louant l'activité de leurs enfants. Travailler est devenu synonyme d'*oya kōkō* et les parents attendent qu'ils s'usent à la tâche pour la bonne cause. Une amie de 80 ans m'a dit qu'elle avait proposé à ses parents de les emmener en voyage pour leur témoigner sa reconnaissance, à quoi sa mère lui avait répondu que le seul moyen de lui témoigner sa piété filiale était de se marier. Ceci n'était pas spécialement dans son programme, mais elle s'est mariée pour lui faire plaisir... Il est aussi frappant d'observer que le sport national qui consistait à harceler sa bru (*yome-ijime*) a non seulement disparu, mais il s'est complètement transformé, les belles-mères ne tarissant plus d'éloges sur leurs belles-filles... Dans *Saigo no kazoku* [La fin de la famille, inédit en français], le romancier MURAKAMI RYŪ annonce, en 2001, l'effondrement de la famille nucléaire. Il dresse le portrait d'une famille où le père a été victime d'une restructuration économique, le fils aîné de 21 ans épie



Extrait de *Voyage à Tokyo* (*Tōkyō Monogatari*, 1953) avec HARA Setsuko et RYŪ Chishū.

elle se contentait de faire ce type de boulot. J'observe que la faille a fait son entrée dans la famille peu après 1968 et a suivi son cours, ce qui n'a néanmoins pas effacé le désir d'entrer dans la norme, pour ne pas risquer de passer à côté de ce bonheur dit "ordinaire". Une femme célibataire approchant de la cinquantaine m'a confié que son plus grand regret était de ne pas avoir congelé ses ovocytes, ce qui lui aurait permis de connaître la joie de la maternité en dernier recours...

## Qu'en est-il du travail ?

M. J. : Pour ce qui est de l'attitude face au travail, je la crois inchangée sur le fond. Les Japonais font toujours leur travail le mieux possible, et sont prêts à passer des nuits blanches pour qu'un livre puisse sortir à temps au salon du

des hommes entre 55 et 59 ans travaillent, ceci est le cas de 77,1 % des 60 et 64 ans, de 53 % des 65-69 ans, de 32,5 % des 70-74 ans, et même de 13,3 % des plus de 75 ans. Les plus de 65 ans ne sont plus que 20 % à occuper des emplois dits permanents, 70 % d'entre eux rejoignant la catégorie des "non réguliers" (*hiseiki*). Après avoir pris sa retraite à 65 ans, un de mes amis s'est vu proposé de continuer à travailler trois ou quatre jours par semaine pour la même entreprise pour un tarif journalier correspondant à la moitié de ce qu'il gagnait auparavant.

Même si nombreux sont ceux qui disent qu'ils ont besoin de continuer à travailler au moins jusqu'à ce qu'ils puissent toucher leur pension (à 65 ans la plupart du temps), nombreux sont ceux qui veulent travailler pour se sentir utiles, quelles que soient les conditions. A la question









Une cérémonie de mariage à Tôkyô.

ses voisins depuis sa chambre, où il s'est enfermé et devient violent quand son père essaye de l'en sortir. Il montre aussi que sa sœur lycéenne trompe son ennui en se lançant dans des "rendez-vous moyennant compensation" (*enjo kôsai*), tandis que la mère se console dans les bras d'un homme plus jeune qu'elle. A la fin de l'histoire, le père ouvre un café à la campagne. Alors qu'ils viennent tous lui rendre visite, sa fille lui lance : "On a beau vivre chacun de notre côté (*bara bara*), on n'en reste pas moins une famille !". Ce concentré de dysfonctionnements familiaux aborde aussi la violence domestique dont est

victime leur voisine...

L'écrivain à qui l'on doit aussi *Les Bébé de la consigne automatique* (*Koinrokkâ beibizû*, éd. Philippe Picquier) a certainement voulu montrer que le modèle petit bourgeois était en train d'écarter... L'expression de ce malaise est certainement l'augmentation des *hikikomori* qui se terrent chez eux, coupant tout contact avec l'extérieur... Un million de personnes (surtout des hommes) seraient concernées. SAITÔ Tamaki, psychiatre, spécialiste des *hikikomori*, tire la sonnette d'alarme dans *Chûkônên hikikomori* [Les hikikomori d'âge moyen ou avancé, 2020, inédit en français] en présentant une nouvelle catégorie, celle des 40-64 ans, dont le nombre (610 000) dépasserait celle des 15-39 ans (540 000). Et SAITÔ d'évoquer le *8050 monдай*, problème qui adresse l'inversement des rôles, les plus de 80 ans ayant encore à charge des enfants de plus de 50 ans. Que deviendront-ils quand leur maman ne sera plus là pour leur apporter un plateau repas à leur porte ?

L'œuvre du cinéaste KORE-EDA Hirokazu est aussi hantée par ces troubles familiaux. Son chef-d'œuvre est à mon avis *Nobody knows* (*Daremo shiranai*, 2004). Le fait divers dont il s'est inspiré est pire encore que le film qui montre quatre enfants (de pères différents), livrés à eux-mêmes, abandonnés par une mère complètement irresponsable partie refaire sa vie ailleurs. Ce film, comme *Une Affaire de famille* (*Manbiki kazoku*, 2018), Palme d'or au Festival de Cannes, nous amène à nous poser deux questions graves : comment est-ce possible que les services sociaux ne soient pas intervenus ? Mais surtout comment est-ce possible que les voisins ne se soient aperçus de rien, ou plutôt qu'ils aient feint de ne rien

voir ? Si "ne rien voir, ne rien entendre et ne rien dire" correspond au respect de la vie privée, on bascule dans la non-intervention à personne en danger. Comment se fait-il qu'ils n'aient même pas alerté les services sociaux ou l'aide à l'enfance ? Le génie de KORE-EDA est de dénoncer en douceur la disparition des solidarités les plus élémentaires (car ici il s'agit de survie), tout en exprimant, on ne peut plus clairement, que la famille n'est pas toujours ce qu'elle devrait être et qu'il est parfois sain de recomposer soi-même une famille, en se libérant des liens dits de sang qui peuvent s'avérer toxiques... Dans *Kazoku to iu yamai* [Ce mal qu'on appelle famille, inédit en français], sorti en 2015, qui s'est vendu à plus de 600 000 exemplaires, SHIMOJÛ Akiko fait un portrait édifiant de la famille, rappelant que les homicides correspondent la plupart du temps à des règlements de compte "intra muros". Dans un autre ouvrage, elle poursuit la réflexion en faisant l'apologie de la solitude et même de la mort solitaire (*kodokushi*).

Le livre de TAMURA Hiroshi, *Hômuresu chûgakusei* [Collégien SDF, inédit en français], qui s'est vendu à plus de deux millions d'exemplaires, évoque trois mois de vie d'un adolescent de 14-15 ans, dans un parc, après la saisie de leur appartement. Bien que l'auteur relate son passé de SDF sans amertume, mais comme un accident de parcours, on ne peut qu'être indigné par la lenteur de l'intervention des services sociaux dans la vie de trois enfants abandonnés par un père irresponsable. Intervention est d'ailleurs un bien grand mot quand on réalise qu'ils devaient se contenter d'un bol de riz pour dîner et que ces trois enfants avaient encore faim, après l'entrée en jeu de l'administration en charge...

**Le sujet du manque de procréation est consubstantiel de la fragilisation de la cellule familiale. Qu'est-ce qui explique, selon vous, cette tendance ?**

**M. J. :** Il est triste d'entendre les jeunes dire qu'un enfant coûte trop cher. La joie d'avoir un enfant est remplacée par le prix que vaut un enfant. Les jeunes évaluent froidement le mariage et la procréation en "*kosupa*" (pour "*cost performance*"). A partir du moment où un enfant est évalué en sacrifices, en devoirs multiples et en gouffre financier (entre 20 et 40 millions de yens jusqu'à sa sortie de l'université), ils considèrent qu'il y a sans doute d'autres façons plus gratifiantes d'investir leur temps et leur argent...

Je me souviens d'une étude remontant à 1987 effectuée dans différents pays qui interrogeait les jeunes sur leurs motivations pour avoir un enfant. Parmi les six pays considérés, le Japon arrivait en troisième position (19,3 %) derrière la Corée (48,3 %) et la Thaïlande (69,8 %) avec



Publié en 2019, *Chroniques d'un Japon ordinaire* est le dernier ouvrage de la sociologue française.



des réponses du genre “pour poursuivre la lignée familiale” ou “pour être reconnu par la société”. La réponse “pour le plaisir d’avoir un enfant”, qui obtenait le score maximum en France (76,6 %), n’obtenait que 20,6 % au Japon. On voyait que les réponses en provenance des trois pays asiatiques étaient nettement liées à une obligation sociale et familiale, la notion de plaisir arrivant loin après celle de devoir. Aujourd’hui, les jeunes procréent par accident (*dekichatta*) ou pour eux. L’idée de devoir assurer une descendance à sa famille ou au pays est en train de disparaître et, comme vient de me le rappeler une amie écrivain de 90 ans, personne ne pense à repeupler le pays !

**L’évolution des mentalités est souvent évoquée pour justifier le recul démographique. Toutefois, ne faut-il pas aussi chercher du côté d’une poussée de la précarité dans l’Archipel ?**

**M. J. :** J’ai encore en mémoire une enquête qui montre que plus personne ne peut s’offrir plus de deux enfants. 44,6 % des personnes interrogées en 2010 disaient déjà qu’un enfant coûtait trop cher à élever pour en avoir plus de deux. Si l’on considère que 56,4 % des parents souhaitent que leurs enfants accèdent à l’enseignement su-

périeur, l’investissement minimum se chiffre entre vingt et quarante millions de yens par enfant, le double si vous en avez deux...

Un ami psychiatre SAITO Satoru, dont je suivais les cours sur le mal de la masculinité quand j’écrivais *Homo Japonicus* (éd. Philippe Picquier), préconisait déjà, il y a vingt ans, d’encourager les naissances hors mariage (qui ne dépassent toujours pas les 2,3 % dans l’Archipel). Si sa proposition n’a pas eu d’écho, c’est parce que les mères célibataires (ou divorcées avec enfant(s)) vivent en dessous du seuil de pauvreté avec un revenu annuel évalué à 2,4 millions de yens, alors que le revenu médian se situe à 4,2 millions de yens. C’est ce qui explique que les Japonais ne bouleversent guère l’ordre qui veut qu’on commence par avoir un diplôme et un travail avant de songer au mariage puis à la procréation (voir *Zoom Japon* n°73, septembre 2017 et n°87, février 2019).

**Les entreprises qui assuraient l’essentiel du filet de sécurité ne remplissent plus ce rôle et l’Etat semble à la traîne dans ce domaine. Cela a favorisé une peur d’un déclassement social parmi les Japonais alors que, pendant longtemps, ceux-ci plébiscitaient leur homogénéité sociale.**

**M. J. :** Attention, l’essayiste néerlandais Karel van Wolferen, auteur de *L’Enigme de la puissance japonaise* (éd. Robert Laffont) a eu raison de rappeler que ce sentiment d’homogénéité reposait sur une évaluation subjective liée à un ressenti personnel plus qu’à la réalité de la situation en matière de revenus. Si à la fin des années 1970, 90 % des Japonais se situaient dans la classe dite moyenne, il y avait malgré tout une subdivision entre “moyenne supérieure” (*chû no ue*), “moyenne moyenne” (*chû no chû*) et “moyenne inférieure” (*chû no shita*)... Depuis vingt ans que les salaires n’ont pas augmenté ou ont même légèrement baissé, le schéma de deux salaires par famille s’est lentement imposé. Le traditionnel *breadwinner*, c’est-à-dire le père de famille responsable du soutien financier, a désormais besoin que sa femme le seconde pour payer les traites et l’éducation des enfants...

Une enquête gouvernementale, qui demande régulièrement d’évaluer la proposition “*l’homme se doit de travailler à l’extérieur, tandis que la femme doit se consacrer à son foyer*”, obtenait 72,6 % de réponses favorables en 1979, contre 20,4 % de réponses défavorables. Trente-cinq ans plus tard, près de 50 % s’opposent à cette idée, tandis que 44,6 % l’approuvent. Les hommes restent plus



Les changements économiques des trente dernières années ont donné un rôle plus important aux femmes au sein du foyer familial.





Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Seuls 20,6 % des Japonais font des enfants "par plaisir" contre 76,6 % des Français.

partagés avec autant de réponses favorables que défavorables (46,5 %).

**Quelles conséquences cela a-t-il eu ? Cela a-t-il favorisé un moindre engagement des plus jeunes comparé à leurs aînés ?**

**M. J. :** Je parlerais plutôt de détachement. Si un chasseur de tête leur propose un meilleur salaire, ils partiront sans états d'âme, alors qu'il y a vingt-cinq ou trente ans, abandonner son employeur était vécu (des deux côtés d'ailleurs !) comme une trahison...

Interrogés en 2014, 48,1 % des jeunes gens se disaient encore en faveur de la promotion à

l'ancienneté et 71,2 % se disaient plutôt favorables à l'emploi à vie. Cela révèle une certaine nostalgie face à l'ancien modèle qui prévalait pour les plus favorisés ou (employés des grandes entreprises) et qui a disparu au tournant des années 1990 après l'éclatement de la bulle financière.

**Vous écrivez que les Japonais, en particulier les plus jeunes, utilisent souvent l'expression *mendokusai* ("c'est assommant, ennuyeux") pour justement montrer ce détachement. Pourriez-vous donner un exemple concret et ce que cela signifie en définitive pour le fonctionnement de la société ?**

**M. J. :** Les jeunes ont la simplicité de se qualifier de *mendokusagariya*, ce qui revient à mettre un peu en cause les pesanteurs sociales. Les Japonais sont des gens compliqués, et les jeunes trouvent parfois fastidieux tout le protocole d'usage pour faire quoi que ce soit. Une collègue a fait réécrire cinq fois un courriel envoyé (en japonais, je précise !) par un étudiant qu'elle jugeait incorrect, compte tenu de son statut de professeur titulaire. Les niveaux de langage sont vécus comme *mendokusai*, mais ce qui inquiète davantage leurs aînés c'est quand ils qualifient le mariage de *mendokusai*. Je pense que c'est plutôt tout le processus de séduction qui est vécu comme *mendokusai*, sans que le jeune homme soit assuré du résultat de ses efforts. C'est exactement ce que proclament ceux qui préfèrent investir ailleurs leur temps et leur argent...

**Le Japon se distingue par l'accélération du vieillissement de sa population et par le début même d'une phase de dépopulation. Qu'est-ce que cela implique comme principales conséquences dans la société ?**

**M. J. :** "On verra bien !" disent les personnes auxquelles j'ai posé la question. "L'IA (intelligence artificielle) prendra le relais", disent ceux qui refusent de voir que les étrangers assument déjà les tâches ingrates que leurs compatriotes boudent (BTP, travail de nuit, notamment dans les supérettes, soins aux personnes âgées, usines de blanchisserie où les conditions de travail sont particulièrement éprouvantes, etc.). Une visite au Bureau de l'immigration de Shinagawa montre bien que l'immigration est en marche, quoiqu'en disent les Japonais (voir *Zoom Japon* n°90, mai 2019)... Quand les familles suivront, il faudra prévoir l'accueil des enfants dans les écoles japonaises pour leur apporter le soutien scolaire requis, le temps de se mettre à niveau. On n'en parle guère, mais certaines écoles échappent à la fermeture grâce aux enfants étrangers qui y sont inscrits...

**L'impact de la crise des années 1990 semble avoir été considérable...**

**M. J. :** La conséquence la plus dramatique a été la hausse des suicides entre 1998 et 2009, le pic étant en 2003 avec 34 427 cas. Heureusement, une baisse s'est amorcée depuis 2010, pour descendre à 21 321 suicides en 2017, ce qui nous ramène presque au niveau de 1978 (20 788)...

**Vous enseignez à l'université depuis les années 1980. L'étudiant japonais de cette époque et celui d'aujourd'hui se ressemblent-ils ?**

**M. J. :** Je ne voudrais pas apparaître comme une nostalgique du passé, mais c'est vrai que mes étudiants étaient sinon meilleurs, du moins plus assidus autrefois. Je reconnais néanmoins à mes étudiants actuels d'être plus relax, ce qui peut être la résultante de l'enseignement moins





Les femmes japonaises s'affirment plus heureuses que les hommes.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

intensif introduit par le ministère de l'Éducation nationale dans les années 1980, sous le terme de *yutori kyōiku*, très bien traduit en anglais par "*pressure-free education*". L'idée était d'alléger les heures de cours pour soulager les enfants et développer leur créativité. Si leur donner le temps de s'ennuyer était certainement une bonne idée, la dérive possible était de renforcer la bipolarisation, les plus favorisés ayant le temps (et l'argent !) nécessaire pour fréquenter les meilleures *juku* (cours préparatoires aux examens d'entrée) qui augmenteraient leurs chances d'entrer dans une université prestigieuse et/ou dans une faculté prometteuse (économie, droit, médecine).

J'ai toujours adoré mes étudiants, leur jeunesse, leur spontanéité, et je dois reconnaître que mes séminaires étaient de plus en plus sympathiques. Ils se passaient en japonais, mais je donnais des documents à lire en français. Force me fut cependant de constater que les étudiants se répartissaient les paragraphes (et même les lignes !) des quelques pages que j'avais distribuées, sans lire ce qui ne les concernait pas directement... Il fallait faire avec, mais les discussions étaient de plus en plus animées, personnelles et intéressantes.

Les projets communs se faisaient plus facilement avec les anciens. Le journal *Tokyo Memories* (éd. Antipodes, 2007) que nous avons écrit ensemble sur dix ans (1995-2005) est le témoignage de leur investissement et de leur participation. Nous avons continué sur notre lancée avec *Tokyo instantanés* (éd. Elytis, 2012), mais il est devenu difficile de récupérer leurs devoirs...

La génération précédente avait aussi relevé un défi en interviewant des Français au Japon, ce qui avait donné trois recueils d'interviews publiés dont nous n'étions pas peu fiers, les étudiants n'étant alors qu'en deuxième année de français... D'autres universités les citaient même en exemple.

Je reconnais à la génération qui a suivi une plus grande spontanéité, ils participent plus à l'oral, font preuve de débrouillardise et disposent de compétences de plus en plus poussées en informatique. Avant l'arrivée des ordinateurs, apprendre à taper à la machine en japonais nécessitait un long et laborieux apprentissage, mais maintenant ils entrent dans une entreprise avec tout ce savoir-faire, et souvent avec un permis de conduire. J'aime aussi leur optimisme, en dépit du contexte socio-économique plutôt morose.

Ils sont l'illustration exacte de ce que le jeune sociologue FURUICHI Noritoshi a décrit, en 2011, dans son livre *Zetsubō no kuni no kōfukuna wakamonotachi* [La Jeunesse insouciante d'un pays au bord du désespoir, inédit en français].

**Vous avez aussi écrit, en vous appuyant sur des enquêtes d'opinion, que les femmes se sentent plus heureuses que les hommes. Pourtant leur place ne s'est guère améliorée en dépit des discours officiels. Comment expliquez-vous cela ?**

**M. J. :** En ce qui concerne la parité entre les hommes et les femmes, le Japon occupe effectivement la 121<sup>e</sup> place (sur 153 pays) dans le Global Gender Gap Report 2020 publié par le Forum économique mondial. Il se situait au 110<sup>e</sup> rang en 2018 ; il y a donc eu un recul. Les Japonaises sont en bonne place pour la santé, l'espérance de vie ou l'accès à l'éducation, mais le fossé demeure pour ce qui est de leur participation politique et économique. Mes étudiantes m'ont souvent dit qu'elles n'avaient jamais ressenti de sexisme avant de chercher du travail. Il est clair qu'un recruteur n'aurait jamais l'idée de demander à un jeune homme s'il a l'intention de se marier et d'avoir des enfants, alors que les jeunes filles sont encore

parfois acculées à répondre à ce genre de questions, au demeurant parfaitement déplacées...

Le scandale des notes manipulées, dans plus d'une dizaine de facultés de médecine pour écarter les femmes de la profession, sous prétexte qu'elles allaient se marier et procréer, montre combien les mentalités sont encore à la traîne. Dans une enquête qui a fait suite à cette affaire, 14 % des étudiantes en médecine ont révélé qu'elles étaient encore interrogées à l'oral de l'examen d'entrée sur la manière dont elles envisageaient de concilier un travail très prenant avec la procréation. Quelles que soient les circonstances, elles se trouvent souvent face à un mur d'incompréhension. Ce fut le cas d'OSAKABE Sayaka qui a fini par arrêter de travailler au terme de deux fausses couches imputables au surmenage, et qui a créé depuis un groupe de réflexion pour lutter contre le harcèlement maternel (*matabara*). Elle raconte qu'elle était constamment harcelée par des collègues plus âgés qui lui reprochaient de mettre en péril la vie de son bébé à venir en continuant à travailler...

Avant de promouvoir une société où les femmes puissent "briller", il faudrait faire évoluer les mentalités, car, comme le disait l'anthropologue YAMAGUCHI Tomomi dans le *Japan Times* en 2014, *"les femmes n'intéressent [le gouvernement] que pour pallier à la pénurie de main-d'œuvre ou pour repeupler le pays..."* Je ne peux m'empêcher d'observer qu'au moment du développement accéléré de l'économie japonaise, qui correspond en gros aux Trente glorieuses, on glorifiait les *sengyô shufu*, autrement dit les femmes au foyer qui permettaient aux hommes de se dévouer corps et âme pour la bonne cause. Jusqu'à il y a trente ans environ, on regardait d'un mauvais œil les femmes actives, surtout celles qui travaillaient pour leur accomplissement personnel. Maintenant qu'on veut prioritairement faire appel à cette force de réserve, l'activité d'une mère serait brusquement devenue bénéfique pour son enfant... Cette évolution me semble révéler ce qu'il y a derrière le désir de faire briller les femmes...

Si les femmes japonaises apparaissent plus heureuses, c'est parce qu'elles disposent d'un choix que les hommes n'ont pas : celui d'arrêter de travailler. Une connaissance, diplômée du saint des saints (l'université de Tôkyô), qui avait été embauchée à un haut niveau, a brusquement décidé de se consacrer à plein-temps à l'art martial qu'elle pratiquait. Très douée au demeurant, elle a prétexté d'avoir à s'occuper de ses parents ou de ses beaux-parents âgés, alors qu'elle était matin et soir dans le *dôjo*. Son mari, qu'elle avait rencontré à l'université où elle avait fait ses études, a-t-il cette option ? Tout est dit !

Quand on observe un retour à l'aspiration d'être femme au foyer, il faut comprendre que

traditionnellement l'homme a toujours eu la responsabilité d'alimenter les finances du foyer, même si la femme le secondait dans les champs ou dans les boutiques. Quand je suis arrivée au Japon, la marchande de légumes travaillait avec son bébé dans le dos. Maintenant, leurs enfants ont une place à la crèche, ce qui leur simplifie la vie. Traditionnellement, la femme dispose et gère le salaire de son mari. Il y a plus de 40 ans, je recevais aussi mon salaire dans une enveloppe scellée. L'homme se sentait important en donnant à sa femme ladite enveloppe et c'est elle qui décidait de "l'argent de poche" qu'elle lui distribuait. Beaucoup préféraient lui préparer un bento (boîte repas), plutôt que d'augmenter son argent de poche. Le virement du salaire sur son compte en banque a dépossédé l'homme d'un geste dont il tirait prestige, mais la femme a continué à disposer intégralement du salaire de son conjoint. C'est ainsi qu'une fois que les enfants ont un peu grandi, elle a tout son temps pour s'adonner à ses passions, et dieu sait si le Japon est le paradis des *shumi* (hobbies) en tout genre. Elles n'ont que l'embaras du choix, entre le thé, les fleurs, la fabrication d'objets d'art, que sais-je encore ? Aucun homme ne peut lâcher son travail pour se mettre à apprendre à danser ou à jouer du ukulele ! J'observe que la quasi totalité des hommes qui font partie de mon *dôjo* sont des hommes qui ont attendu d'être à la retraite pour se passionner pour un art martial. Ils ne disposaient tout simplement pas du temps requis pour s'entraîner... Comme le dit le célèbre personnage de cinéma Tora-san, *"Qu'il est dur d'être un homme !"* (*Otoko wa tsurai yo*). Son anticonformisme est d'ailleurs à l'origine de son succès, car il en a fait rêver plus d'un qui se sentait enchaîné à son entreprise...

Auteur en 2007 du bestseller *Otoko wa tsurai rashii* [Il est dur d'être un homme à ce qu'il paraît, inédit en français], OKUDA Shôko a poursuivi la réflexion, en 2015, avec *Dansei hyôryû* [Les hommes à la dérive, inédit en français] qui dévoile le malaise des hommes tiraillés entre les attentes traditionnelles (*breadwinner*) et les attentes nouvelles (répondre présent au ménage, aux soins des enfants et des parents âgés), alors qu'ils ont vu leur père profiter du repos du guerrier en se faisant servir...

Au début de mon essai *Homo Japonicus*, je cite un extrait de *Homuresu ni naritakunai* [Je ne veux pas devenir SDF, inédit en français] qui répond à votre question :

*"Le PDG est un homme, le breadwinner un homme, le chef de famille aussi un homme ; Les héros sont toujours des hommes... mais les sans-abri sont aussi des hommes, les SDF sont aussi des hommes, ceux qui vivent sur la voie publique, des hommes, ceux qui renoncent à la*

*vie... des hommes.*

*Le Japon est une société où il fait encore bon d'être un homme.*

*Mais c'est aussi sur eux que retombe le fardeau de la vie..."*

**L'actuel gouvernement a fait de la femme un élément important pour consolider l'économie nationale. Pensez-vous que les femmes soient en mesure de "sauver" le Japon ?**

**M. J. :** J'ai posé la question à une amie écrivain qui m'a répondu textuellement : *"Quelle idée ! Voilà bien une question de Français ! (excusez-moi !)* Nous vivons pour nous-mêmes et certainement pas pour l'avenir du Japon... Adviennne que pourra !".

Ce qui saute aux yeux, c'est que les femmes sont toujours essentiellement concernées par les emplois non réguliers (*hiseiki*) ou les emplois à temps partiel et qu'elles occupent les postes d'interimaires car, sur les près de 40 % d'emplois de ce type, seuls 21,9 % des hommes sont concernés, contre 55,5 % des femmes en 2017. Globalement, près de 80 % de l'ensemble des jeunes gens obtiennent un CDI (86 % de ceux qui sont passés par l'université et 91 % de ceux qui ont un master), alors qu'à peine 44,7 % des jeunes femmes obtiennent un CDI (65,6 % au sortir de l'université, 73,1 % après un master). On voit que les femmes sont nettement désavantagées et ne bénéficient pas des mêmes opportunités. Les nombreuses enquêtes gouvernementales qui me sont passées entre les mains essayent d'interpréter cet état de fait comme étant le fruit d'un choix, les femmes étant censées préférer des horaires moins contraignants qui leur permettraient de concilier travail et maternité. Toutefois, nombreuses sont celles qui justifient leur emploi de *hiseiki*, en disant qu'elles n'ont pas trouvé à se faire employer en tant que travailleur régulier (*seiki*), c'est-à-dire en contrat à durée indéterminée.

**Après plus de 40 années passées dans ce pays, comment voyez-vous le Japon dans les années à venir ? Sera-t-il plus ouvert ? Parviendra-t-il à ralentir son déclin alors qu'il y a encore quatre décennies Ezra Vogel évoquait un Japon, médaille d'or ?**

**M. J. :** On vit ici dans le présent sans se projeter dans l'avenir. N'est-ce pas l'essence du zen ? C'est peut-être aussi la sagesse...

Je crois que le Japon est encore médaille d'or dans nombre de domaines et je ne pense pas que l'ouverture de ses portes fasse disparaître ses valeurs qui nous sont au demeurant sans cesse rappelées... Ceci dit la gérontocratie au pouvoir ajoutée au vieillissement de la population ont pour effet de renforcer le conservatisme du pays. C'est indéniable...

**PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI**





**KIRIN** LE GOÛT DU JAPON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**Yuki**  
LE COMBAT  
DES SHOGUNS  
un film de Tadashi IMAI

LUMIÈRE 2019  
GRAND LYON FILM FESTIVAL  
12/20 OCTOBRE

KL FILMS NIKKATSU VOIR L'ŒIL ZOOM AU CINÉMA PROCHAINEMENT EASISTA Ovni www.kl-films.fr



## MANGA Bonne pioche pour OSHIMI Shûzô

Après son remarquable *Liens du sang*, le mangaka livre une nouvelle perle en un volume autour de l'adolescence et des difficultés d'expression orale rencontrée par la jeune Shino.



Toujours avec cette délicatesse qui le caractérise, OSHIMI Shûzô montre que l'on peut aborder un thème sensible sans tomber dans certains excès.

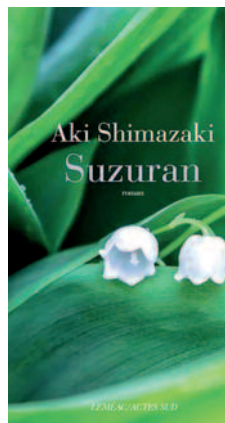
L'amitié est évidemment au cœur de cette histoire puisque c'est sa rencontre avec Kayo qui va transformer le destin de Shino.

*Shino ne sait pas dire son nom (Shino-chan wa jibun no namae ga ienai)*, de OSHIMI Shûzô, trad. Sébastien Ludmann, coll. Kizuna, éd. Ki-oon, 7,90 €.

## LITTÉRATURE Tempête intérieure

Installée depuis une vingtaine d'années au Canada, SHIMAZAKI Aki nous livre une œuvre certes écrite en français, mais dont l'essence est empreinte d'une subtilité toute japonaise. *Suzuran*, son tout nouveau roman qui ouvre une nouvelle série, en est l'illustration. Elle y raconte l'histoire d'Anzu, une potière, dont la passion pour son art est bousculée par celle qu'elle va avoir pour l'ami de sa grande sœur. Comme à son habitude et avec son écriture toute intérieure, l'auteur nous envoûte.

*Suzuran*, de SHIMAZAKI Aki, éd. Leméac/Actes Sud, 15 €.



## NIHONGO THÈQUE

### Dema

"Coronavirus : Au Japon, des rumeurs de ruptures de stocks provoquent une ruée sur le papier-toilette et les mouchoirs." tel est le titre d'un article paru dans *20 minutes*, le 1<sup>er</sup> mars 2020. Cette information était exacte, je l'avais lue dans la presse japonaise le mois précédent puis, une copine tokyoïte m'avait confirmé un peu plus tard qu'elle ne pouvait plus trouver un seul rouleau de papier-toilette dans son quartier. Mais je m'arrête sur la petite différence qu'il y a entre l'expression employée dans le quotidien français, "rumeur", et celle du journal nippon : *dema*. Alors que la première désigne une information non vérifiée diffusée dans le public, équivalent du mot *uwasa* en japonais, *dema* se traduit par "information manipulée" ou encore "fake news". Malgré les appels à la "sérénité" lancés par le gouvernement, mes compatriotes continuent à vider des rayons de supermarchés. *Dema* circule plus vite que le virus. En France, les citoyens ne sont pas touchés par le *dema*, mais par une sorte d'hypnotiseur qui les incite à vider les rayons pour... au cas où... Par ailleurs, suite aux *uwasa* entendus sur le racisme lié au Covid-19 envers les personnes d'origine asiatiques, tant en France que dans le monde, je fais attention à mon comportement quand je sors. Mais ce n'est pas si facile. Un jour, assise dans un TGV rempli de voyageurs, alors que je n'ai pas pu m'empêcher de tousser, mon voisin s'est levé et parti dans une autre voiture. Je n'ai même pas eu le temps de lui expliquer que c'était à cause d'un morceau de biscuit que j'étais en train de grignoter ! A vrai dire, j'étais plutôt contente de profiter de sa place libérée tout au long de mon voyage. Mes amis japonais à Paris vivent des situations semblables et, pour nous, ce genre de réaction reste compréhensible, tant que nous ne sommes pas réellement harcelés. Parce que, nous aussi, nous nous méfions de nos chers amis français qui tiennent tant à leur liberté ! Et cela ne relève pas d'un simple *uwasa*, me semble-t-il.



KOGA RITSUKO

## CINÉMA Ne pas oublier Fukushima

Sorti le 6 mars dans les salles de l'Archipel, *Fukushima 50* est le premier long métrage consacré ouvertement à l'accident nucléaire de Fukushima Dai-ichi. Il aura donc fallu attendre neuf ans pour que le sujet soit abordé par un cinéaste qui a pris soin de s'appuyer sur le travail du journaliste KADOTA Ryûshô, auteur d'un très intéressant livre d'entretiens avec les



principaux protagonistes de cette catastrophe. Il s'agit de montrer comment le séisme puis

le tsunami du 11 mars 2011 ont été vécus à l'intérieur de la centrale. Sur le plan de la dramatisation, le film est plutôt réussi d'autant plus que de gros efforts ont été consentis pour la création des décors. Il permet également de saisir à quel point les opérateurs ont eu des choix difficiles à trancher.

*Fukushima 50*, de WAKAMATSU Setsurô. 122 mn. Avec WATANABE Ken, SATÔ Kôichi.

Aki Boulangerie, Aki Café ainsi que le restaurant Aki sont fermés jusqu'à nouvel ordre suite aux annonces du gouvernement afin de contenir la propagation du coronavirus. Nous avons hâte de vous retrouver très bientôt. Prenez soin de vous et bon courage à tous.



**AKI RESTAURANT**  
11 bis Rue Sainte Anne 75001 Paris  
**AKI CAFÉ**  
75 rue Sainte Anne 75002 Paris  
**AKI BOULANGER**  
16 rue Sainte Anne 75001 Paris





# MANGA La fin du monde, autrement

Avec *Girls' last tour*, le mangaka TSUKUMIZU nous permet de relativiser les situations les plus dramatiques.

Dans cette ambiance très fin du monde que nous vivons depuis la propagation du coronavirus à travers la planète, et notamment en Europe où les autorités ont parfois décrété le confinement des populations, il n'est pas interdit de prendre un peu de distance avec cette actualité morose. Sorti au début de l'année, *Girls' last tour* (*Shôjo shûmatsu ryokô*) de TSUKUMIZU est peut-être la lecture la plus adaptée pour considérer la situation sous un autre regard. Bien sûr, nous n'en sommes pas encore arrivés au stade décrit dans ce manga, à savoir l'anéantissement de toute vie sur terre à l'exception de deux jeunes filles, Chito et Yûri, mais leur naïveté face à la réalité et la fraîcheur de leurs réactions doivent nous aider à prendre un peu de recul face au discours catastrophiste que l'on nous tient à longueur de journée.

En choisissant d'éditer ce manga, l'éditeur Omaké Books, qui s'est récemment lancé dans la publication de mangas, a eu le nez creux non seulement parce que la thématique post-apocalyptique ne manque pas de faire écho à nos angoisses du moment, mais aussi et peut-être surtout parce que cette œuvre s'impose par sa qualité narrative et par celle de son style graphique parfaitement maîtrisé. L'auteur a donc choisi d'évoquer l'extinction de notre civilisation après une folle course aux armements qui aura débouché sur une guerre fatale à toute l'humanité. Face au cimetière d'armes devant lequel les deux héroïnes



se retrouvent la première se demande benoîtement *"autrefois, les gens devaient aussi avoir faim, non ? Alors pourquoi ont-ils dépensé autant d'énergie à fabriquer tous ses trucs ?"* tandis que l'autre lui répond laconiquement : *"j'imagine qu'ils avaient leurs raisons..."* Ne vous attendez pas à en savoir plus sur ce qui a mené à la destruction de notre monde, ce n'est pas l'objet de cette série.

Il s'agit plutôt d'observer comment deux innocentes jeunes femmes affrontent une situation inédite et sans précédent. Leur parcours du "combattant", si l'on peut dire, pour survivre et répondre à des exigences aussi fondamentales que de se nourrir, faire la lessive ou prendre un bain est au cœur de ce récit original finalement pas aussi léger qu'il y paraît au premier abord. Ici pas question d'aborder de grandes questions philosophiques sur le sens de la vie ou la condition de survivante à l'apocalypse,

mais plutôt de trouver des solutions pratiques à une réalité très complexe. Après tout, on peut tout à fait imaginer que nous réagirions de la même manière si nous étions confrontés à pareille situation. Ce qui distingue également cette histoire, c'est le refus de tomber dans un quelconque catastrophisme ou un désir de décrire la situation de façon encore plus noire qu'elle ne l'est déjà. Le choix de TSUKUMIZU de mettre en scène ces deux jeunes femmes contribue évidemment à éviter les clichés pessimistes si courants dans ce genre de situation.

Le caractère des deux personnages très bien travaillé permet justement à l'auteur d'échapper à la morosité. D'un côté, il y a donc Yûri, la blonde un peu tête en l'air. Très douée avec une mitrailleuse, elle a toujours faim et trouver sa ration du jour constitue sa principale préoccupation. Chito la brune est quant à elle plus réfléchie et sérieuse. Elle se passionne pour les livres et tient un journal. Quand Yûri s'empare d'un livre pour allumer un feu, elle s'empare contre elle : *"combien de fois t'ai-je répété que les livres étaient désormais précieux ?!"*

A travers ce genre de répliques, l'auteur montre également que l'histoire ne se résume pas seulement à répondre à des besoins quotidiens. Il y a aussi une réflexion sur l'avenir. Le lecteur se projette assez bien dans cet univers grâce au talent graphique de TSUKUMIZU. La rondeur du trait permet d'ôter une partie de sa gravité à la situation initiale, à savoir la fin du monde. Elle est parfaitement adaptée aux aventures de ces deux jeunes femmes dont la candeur ne manque pas de nous interpeller. Au final, il se dégage une certaine sérénité qui, en ces temps de coronavirus, semble de plus en plus nous manquer. Alors n'hésitez pas à vous lancer dans la lecture de *Girls' last tour*, vous ne le regretterez pas.

ODAIRA NAMIHEI

## ■ RÉFÉRENCE

**GIRLS' LAST TOUR (SHÔJO SHÛMATSU RYOKÔ),** de TSUKUMIZU. trad. par Florent Gorges, éd. Omaké Books, 7,50 €.

**Restaurant japonais**  
**HIGUMA**  
depuis 1984

Découvrez et dégustez nos différentes spécialités japonaises

**Lâmen**  
yakisoba, gyôza, donburi, curry, etc...

**à partir de 7,5€**

**1** 27, Bd des Italiens  
75002 Paris  
Tél. 01 40 07 11 81

**2** 32 bis, rue Sainte Anne  
75001 Paris  
Tél. 01 47 03 38 39

**3** 163, rue Saint-Honoré  
75001 Paris  
Tél. 01 58 62 49 22



# HISTOIRE Souvenirs de la dernière guerre

Les amateurs d'histoire seront comblés avec la parution des mémoires d'ONODA Hirô et du manga signé YAMADA Sansuke.

Tandis que 2020 marquera le 75<sup>e</sup> anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale, il est bon de se souvenir que 1945 n'a pas marqué pour tout le monde un point final à plusieurs années de conflit. Pour certains, comme le sous-lieutenant ONODA Hirô, le discours de l'empereur annonçant la capitulation du Japon n'a pas eu lieu et les messages diffusés appelant à la reddition de tous les soldats n'étaient que des tentatives de manipulation de la part de l'armée américaine. Envoyé en 1944 aux Philippines pour participer à des opérations de guérilla, le soldat caché au cœur de la jungle des Philippines a poursuivi le combat jusqu'en... 1974, c'est-à-dire 29 ans après la fin officielle du conflit signée le 2 septembre 1945 à bord de l'USS Missouri. Pour les plus jeunes, l'histoire de ce soldat ne dira pas grand chose, mais les plus âgés se souviendront de ce jour où la presse annonça qu'on l'avait retrouvé toujours en train de garder sa position et d'attendre de nouveaux ordres. Voilà pourquoi on peut se féliciter de l'initiative prise par La Manufacture des livres d'éditer les mémoires de cet homme hors du commun qui a survécu pendant près de trois décennies sans aucun soutien extérieur, persuadé que son Japon n'avait pas pu rendre les armes. De ce récit dans lequel on comprend cependant que le lieutenant ONODA connaissait l'extrême fragilité de l'armée impériale.

## ■ RÉFÉRENCES

**AU NOM DU JAPON (WAGA RUBAN SHIMA NO 30-NEN SENSÔ)**, de ONODA Hirô, trad. par Sébastien Raizer, éd. La Manufacture de livres, 20,90 €  
**SENGO (AREYO HOSHIKUZU)**, de YAMADA Sansuke, trad. par Sébastien Ludmann, 9,95 € le volume. Deux volumes déjà parus.



Le 27 février 1974, l'Asahi Shimbun consacre une partie de la première page au sort d'ONODA Hirô.

"C'était exaspérant. Je me retrouvais là sans aucun pouvoir, avec des troupes désordonnées dont aucun soldat ne comprenait rien aux bases de la guérilla que nous aurions à mener sous peu", regrette-t-il dans son livre. Malgré cela, il va incarner un jusqu'au-boutisme incroyable qui lui vaudra de devenir un véritable héros à son retour au pays après avoir accepté de reconnaître la réalité grâce à l'intervention d'un étudiant, SUZUKI Norio, parti sur ses traces alors que plusieurs expéditions antérieures avaient échoué. Il était prêt à mourir sur cette île de Lubang, "Rester ici avait même un avantage", estime-t-il à un moment où il n'est pas sûr de pouvoir rentrer au Japon. "Si je mourais, ce serait en accomplissant mon devoir, et mon esprit serait enchaîné au sanctuaire Yasukuni. Cette perspective me plaisait". La lecture de cet étonnant

témoignage permet de saisir toute la détermination de ce soldat volontairement isolé du reste du monde car il croyait "sincèrement que le Japon ne se rendrait jamais tant qu'un seul Japonais serait encore en vie. Et réciproquement, si un seul Japonais était encore en vie, le Japon ne pouvait pas s'être rendu".

Ce n'est pas exactement la même réalité que décrit YAMADA Sansuke dans *Sengo*, extraordinaire manga que Casterman vient d'ajouter à son catalogue. L'histoire qui commence au sanctuaire Yasukuni, à Tôkyô, lieu construit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour honorer la mémoire des combattants tombés pour le Japon, met en scène des personnages qui doivent se rendre à l'évidence de la défaite du Japon. Ici pas question de défendre la mère patrie. Comme le dit KURODA Kadomatsu, l'un des principaux protagonistes de cette histoire, "le Japon a peut-être perdu... Mais moi, je ne m'avoue pas vaincu !". Il s'agit en effet de décrire une période cruciale dans l'histoire du pays, celle précédant l'incroyable effort de reconstruction qui aboutira à redonner au pays un statut de puissance économique.

Si KURODA le bon vivant semble déterminé à ne rien lâcher malgré le spectacle édifiant de la capitale réduite à un tas de cendres, son ancien chef KAWASHIMA Toku qu'il retrouve par hasard se montre beaucoup plus réaliste. "La ville n'est plus que l'ombre d'elle-même", dit-il et malgré un caractère beaucoup plus taciturne que son compagnon d'armes, lui non plus l'affirme : "Je ne compte pas mourir". Il s'agit d'un nouveau combat, celui qui vise à s'en sortir et à ne pas tomber dans la folie comme certains démobilisés qui n'ont plus rien sinon des images traumatisantes de la guerre et qui finissent par se donner la mort. Il faut dire que le Japon de l'immédiat après-guerre, "sengo" en japonais, n'est guère réjouissant. Entre marché noir et prostitution,

**Nishikidori**  
Épicerie fine japonaise

Événements culinaires réguliers !  
Suivez nos informations sur les réseaux.

Pyramides, Palais-Royal - Musée du Louvre  
6, rue Villedo 75001 PARIS • 01 42 86 19 59  
www.nishikidori.com

nishikidori.paris nishikidori.paris

Suite aux mesures strictes de confinement, votre boutique Nishikidori est fermée jusqu'à nouvel avis. Pour continuer à vous servir, notre site Internet [www.nishikidori.com](http://www.nishikidori.com) reste ouvert et met tout en œuvre pour vous livrer dans les meilleures conditions sanitaires possibles. Merci pour votre confiance et votre fidélité. Prenez soin de vous.

Nishikidori

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI  
天理日仏文化協会

**COURS DE JAPONAIS** depuis 44 ans

- Niveaux : débutant complet à supérieur
- Cours de préparation JLPT : N2, N3
- Cours d'essai gratuit - Formation professionnelle

8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06  
M<sup>o</sup> Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)

Toutes les saveurs du Japon pour les professionnels de la restauration.

FOOD EX

[www.foodex-group.com](http://www.foodex-group.com)



seuls les combinards sont en mesure de s'en sortir. Les autres doivent faire preuve d'une véritable soif de vivre pour surmonter toutes les difficultés.

En dévorant les deux premiers volumes de ce magnifique manga distingué, en 2019, par le prix TEZUKA Osamu et par le grand prix de la Japan Cartoonist Association, le souvenir du film *Stalag 17* de Billy Wilder (1953) m'est revenu en mémoire, car les deux principaux protagonistes de *Sengo* semblent inspirés par les personnages du sergent J.J. Sefton (William Holden) et de Stanislas "Animal" Kasava (Robert Strauss) pour les traits et même le caractère de KAWASHIMA Toku et KURODA Kadomatsu. Comme dans le long métrage, on retrouve dans l'œuvre signée YAMADA Sansuke le désir de montrer que certains parviennent à conserver en eux cette dose d'humanité sans laquelle notre monde finirait par totalement disparaître.

Pourtant, l'auteur ne se prive pas de rappeler les horreurs de la guerre, notamment dans le tome 2 où l'on découvre comment des hommes ordinaires pouvaient se transformer en bêtes féroces sous la pression d'un commandement leur demandant de prouver qu'ils sont de "vrais soldats de l'empire". Il faut vivre avec ces souvenirs, mais il faut aussi apprendre à tourner la page, et ce n'est évidemment pas facile. Grâce aux personnalités très tranchées, mais attachantes de KAWASHIMA et de KURODA, le mangaka nous offre une œuvre très profonde que l'on prend plaisir à lire d'autant plus que, du point de vue graphique, YAMADA Sansuke se montre également très doué. On ne saurait donc que recommander vivement l'acquisition de cette série qui vaut pour le témoignage qu'elle apporte sur cette époque assez méconnue en France de l'immédiat après-guerre japonais. Avec ces deux ouvrages signés ONODA et YAMADA, les amateurs d'histoire contemporaine trouveront leur bonheur.

**GABRIEL BERNARD**

Extrait du tome 1 de *Sengo* dans lequel YAMADA Sansuke présente les principaux protagonistes de son récit.



© Yamada Sansuke / Castelman 2020



Avec **SKYPE**, depuis chez vous,  
prenez des **cours de japonais**  
avec un **professeur qualifié**.

en  
semaine

le  
week-end

le matin

le soir

pendant  
les  
vacances

**www.moshimoshisensei.com**

Toujours les mêmes tarifs. A partir de **15€** le cours de 25 min.

Lors de votre premier achat avec  
le code promo **ZOOM**.  
Offre non cumulable pendant un an.

**5€ OFFERTS**



## ENGAGEMENT Des chefs au chevet de la mer

Face à l'appauvrissement des ressources poissonnières, la journaliste SASAKI Hiroko a décidé de mobiliser la profession.

La cuisine japonaise est une cuisine de la mer, tout le monde le sait. Mais peu, même parmi les Japonais, savent que la mer se vide autour de l'archipel. Que la quantité de poissons pêchés ne représente plus que 40 % de celle de la "meilleure époque", et que la moitié des poissons consommés au Japon est importée. SASAKI Hiroko, responsable de l'association Chefs for the Blue milite pour diffuser cette réalité et défend le principe d'une pêche durable comme solution à ce problème.

Journaliste gastronomique, cela fait maintenant dix ans qu'elle s'intéresse à la question. Plus elle constate l'absence de législation et la situation désastreuse de la mer, plus le sentiment de devoir remplir cette mission sociale, en tant que journaliste, s'accroît.

C'est pourquoi elle a décidé de fonder l'association Chefs for the Blue, il y a deux ans et demi de cela. Sa particularité, comme son nom l'indique, est d'être constituée de cuisiniers. Elle en explique la raison par le fait que les chefs sont non seulement les spécialistes de la cuisine, mais aussi une passerelle entre les consommateurs et les producteurs. Ils peuvent fournir les bonnes informations à leurs clients.

On trouve plus de 800 restaurants de sushi rien que dans le centre de Tôkyô... D'ailleurs, l'association compte parmi ses membres l'un des plus influents chefs sushi, qui, lors d'une conférence, a proposé à ses confrères de ne pas utiliser de thon lors de la période de ponte.

L'association Chefs for the Blue s'emploie à organiser des journées d'étude ou des conférences, mais aussi différents événements pour les consommateurs, ou encore à publier des articles



Entourant le Français Olivier Roellinger, des chefs japonais s'engagent à préserver les richesses de la mer.

dans différents supports de presse afin de sensibiliser les lecteurs. Hiroko estime que l'absence d'information et d'intérêt à propos de la situation catastrophique dans laquelle se trouve la mer est dangereuse, et trouver encore des poissons sur les étals de la grande distribution suffit à donner l'illusion à de nombreux Japonais que les ressources sont abondantes alors qu'ils peuvent être issus de l'importation. Ils ont aussi tendance à accuser les pays voisins, croyant que la diminution des stocks est uniquement liée à leur surpêche. "Le but de notre association n'est pas de dissuader la consommation de poisson. Le métier de chef consiste avant tout à faire la cuisine avec des produits, dont les poissons. C'est pour pouvoir continuer à pêcher et à déguster de bons produits que nous menons ces actions", insiste la journaliste. Pour

cela, tantôt elle soumet des rapports à l'agence de la Pêche, tantôt elle collabore avec d'autres associations, ou rencontre des députés...

La liste des problèmes est longue, mais elle ne perd pas espoir. "Il faut que la politique, les filières de la pêche et les consommateurs bougent en même temps. L'Angleterre a profité des Jeux olympiques de Londres pour apporter de grands changements. Nous pouvons également saisir cette occasion durant laquelle le Japon s'ouvre à l'international pour prendre des initiatives. Nous ne pourrions évidemment pas tout changer d'un coup, mais cela vaut la peine d'essayer si l'on peut changer ne serait-ce qu'une petite partie", ajoute-t-elle. Mieux nous informer, c'est le premier pas pour faire revivre notre mer.

SEKIGUCHI RYÔKO



31 Rue des Petits-Champs, 75001 Paris  
11h30-22h service en continu  
Ouvert : tous les jours



Dans le respect des consignes du Gouvernement concernant le COVID-19, le magasin KIOKO, y compris en ligne(kioko.fr), sont fermés jusqu'à nouvel ordre afin de contribuer à cet effort collectif nécessaire.

Nous vous tiendrons informé via notre site internet et notre page Facebook, dès qu'une réouverture sera possible. En attendant, prenez soin de vous et de vos familles, notre priorité reste la santé de tous. A très bientôt.

Les équipes de KIOKO.  
Le 17 mars 2020

Restaurant Japonais  
**EDOKKO**  
Sushi - Udon - Yakitori



163 Rue Saint Honoré 75001 Paris  
TEL : 01 58 62 49 23



## LA RECETTE DE HARUYO

### BURI NO AMAKARANI (Mijoté de *buri*)



#### PRÉPARATION

- 1 - Découper le *buri* en morceaux de 3 à 4 cm
- 2 - Saler et laisser reposer 5 minutes environ. Bien essuyer ensuite pour enlever la mauvaise odeur.
- 3 - Eplucher le radis blanc, puis découper des morceaux en demi-lune de 2 cm d'épaisseur.
- 4 - Eplucher le gingembre. Eminer la première moitié puis couper le reste en julienne.
- 5 - Disposer le poisson, le radis blanc et le gingembre émincé dans une casserole. Les recouvrir d'eau, puis incorporer le saké, la sauce de soja et le sucre.
- 6 - Faire bouillir et bien écumer.
- 7 - Laisser cuire pendant 20 à 25 minutes avec un couvercle japonais *otoshi buta* ou du papier.



- 8 - Ôter le couvercle, puis ajouter le *mirin*.
- 9 - Laisser cuire jusqu'à diminution du jus.
- 10 - Servir avec le gingembre en julienne.

#### INGRÉDIENTS (pour 4)

- 400 g de *buri* en tranche
- 1/2 radis blanc (*daikon*)
- 1 morceau de gingembre
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe de saké
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de *mirin* (liqueur de riz)



**Astuce :** Si vous ne pouvez pas trouver de *buri*, vous pouvez utiliser à la place du maquereau. En lieu et place du radis blanc, vous pouvez choisir des navets, des pommes de terre, des oignons, du poireau. Si vous optez pour la pomme de terre, évitez de la laisser trop cuire (10-15 minutes).

## KUNITORAYA



UDON BISTRO : 1, RUE VILLEDU 75001 PARIS  
Nous ne prenons pas de réservation

RESTAURANT : 5, RUE VILLEDU 75001 PARIS  
Réservation : Tél 01 47 03 07 74

ONIGIRI BAR : 101 BIS, QUAI BRANLY 75015 PARIS

Stand TORA : 6 RUE DE LA SOURDIÈRE 75001 PARIS

### Restaurant japonais spécialité Tonkatsu



しんかつとんぼ  
Tonkatsu Tombo

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris Tél : 01 42 22 61 83  
Fermé le dim. et jours fériés 12h-14h30 / 19h-22h

Restaurant japonais  
**KINTARO**

24 rue Saint Augustin 75002 Paris  
Tél. : 01 47 42 13 14  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

Sushi & Roll **OGOURA** depuis 1975 fermé dim.  
20, Rue de la Michodière 2<sup>e</sup> PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

Saveurs authentiques  
du Japon

来々軒

restaurant lai-lai ken

Ouvert toute l'année

12h00-15h00 / 18h30-22h30  
7 rue Saint-Anne 75001 Paris

L'épicerie japonaise  
en ligne



alimentation  
thé et saké  
vaisselle  
bentos  
livres  
encens  
accessoires

www.satsuki.fr

Magasin à Lyon

37, Av. Lacassagne 69003 Lyon

Tel : 09 80 82 97 52

Email : contact@satsuki.fr



北海道  
RESTAURANT JAPONAIS  
**HOKKAIDO**

14 rue Chabanaïs 75002 Paris  
Tél : 01 42 60 50 95 / M<sup>o</sup> Quatre Septembre  
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30





Sa position géographique a fait de la cité un élément clé de la stratégie militaire du pouvoir shogunal.

# Hagi toujours à l'heure des samouraïs

Disposant d'un patrimoine architectural très bien préservé, cette cité de la préfecture de Yamaguchi vaut le détour.

Il est 4 h du matin, à Hagi, dans la préfecture de Yamaguchi. Sur les hauteurs de la ville, comme enfoncée dans la montagne, là où les paysages se font plus denses et plus sauvages, se dresse la ferme Fujita. Ici, on cultive du *daikon* (radis blanc), des épinards, du chou ou encore des tomates. A l'automne, le temps est encore clément, le ciel bleu est dégagé. L'hiver et son froid mordant ne sont cependant plus très loin. Mais pour le moment,

le jour n'est pas encore levé et Michino, la maîtresse de maison, commence doucement à s'affairer. La vie de cette dame, désormais âgée de 73 ans, n'est pas de tout repos mais elle *"a toujours vécu comme ça"*, explique-t-elle, avec son *hagi-ben* (accent local) à couper au couteau. Quoiqu'il arrive, elle ne se dépareille jamais de ce grand sourire qui la caractérise et à toute heure, son rire tonitruant résonne dans la maisonnée. Aujourd'hui, elle a du pain sur la planche. Après les travaux de la terre et des champs, qu'elle partage avec son mari Shintarô, elle prépare le riz qu'elle va mélanger aux légumes et qu'elle déposera à la vente dans les rayons de la coo-

pérative de la ville avant 9 h, horaire d'ouverture du magasin. Ensuite, viendra le temps de servir le petit-déjeuner à ses petites-filles de passage, âgées de 6 ans, qui dévoreront *tamagoyaki*, saucisses, salade et soupe miso devant le poste de télévision. *"Au total, j'ai trois enfants et neuf petits-enfants"*, annonce-t-elle fièrement, les cheveux ébouriffés. La ferme Fujita, où elle est née et a grandi avec ses cinq sœurs, a été construite en 1910. Michino y est restée vivre toute sa vie et s'y est installée avec son mari pour y fonder une famille. D'ici, elle observe d'un œil bienveillant, le quotidien de Hagi, sa ville qu'elle aime tant. Comme dans la majorité des

**DESTINATION JAPON**  
Agence de voyages spécialisée

Circuits organisés - Voyage sur mesure - JR Pass - Billet d'avion - Hôtels

Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris  
Tél. 01 42 96 09 32  
resa@destinationjapon.fr  
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr  
Immatriculation du tourisme IM075100135

**ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE**  
VENTE FLASH : € Y \$ ET 50 AUTRES DEVISES  
CCOPERA.COM

RACHAT GARANTI  
**0% RISQUE**

**comptoir change opera**  
bureau de change depuis 1955

9, Rue Scribe - 75009 Paris - Tél : 01 47 42 20 96  
36, Avenue de l'Opéra - 75002 Paris - Tél: 01 43 12 87 35

Twitter Facebook

Malgré la fermeture de nos agences à Paris, nous maintenons notre **service de vente en ligne** pour vos yens.

**Le rachat garanti est prolongé jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre 2020.**

Prenez soin de vous et de vos proches.

L'équipe de CCO



régions rurales japonaises, Hagi se dépeuple, passant de 60 000 à 46 000 habitants en une petite dizaine d'années seulement. *"Mes enfants sont partis vivre dans des villes plus grandes, plus dynamiques. Ils nous rendent visite lorsqu'ils ont le temps"*, confie-t-elle. Ses passions lorsqu'elle s'accorde des loisirs ? *"La broderie et l'ikebana"*. Elle aime aussi aller danser avec ses amies. Depuis quelques années, la maison Fujita fait également partie de la cinquantaine de maisons qui accueillent, à la nuitée, les écoliers japonais et les voyageurs de passage : une douzaine d'entre elles, dont la ferme de FUJITA Michino, acceptent également les touristes étrangers. Malgré la barrière de la langue, la maîtresse de maison aime rencontrer de nouvelles personnes et partager. Elle se réjouit de découvrir l'intérêt des personnes pour la vie de sa ferme, mais aussi de sa ville qui représentent tant à ses yeux. Elle aime aussi faire découvrir la gastronomie locale à laquelle elle participe en travaillant la terre. Ce soir, pour le dîner, elle pressera du riz agrémenté de légumes et d'écorces de yuzu qu'elle servira avec des épinards du jardin, des sashimis, du poulet, de la salade et une exquisite soupe miso. Une délicieuse tablée composée d'une profusion de produits locaux frais et de saison.

La gastronomie de Hagi est riche et variée. Ville de montagne, elle fait également face à la mer du Japon et jouit de ce fait d'une quantité importante de variétés de poissons. En effet, près de 250 espèces différentes sont ainsi pêchées tout au long de l'année garantissant une tradition culinaire riche en produits de la mer. Reculée à l'extrême pointe sud de Honshû, la mer a également joué un rôle majeur dans le développement et l'histoire de cette cité. Elle lui a notamment conféré cette position stratégique et militaire qui lui a permis de s'illustrer, notamment durant l'ère Edo (1603-1868). Depuis sa fondation en 1604 par MORI Terumoto, la ville fortifiée n'a quasiment pas changé. Si de son château détruit sur ordre du gouvernement au moment de la restauration de Meiji (1868), il ne reste que quelques ruines, l'aura de ce temps passé est restée intact. Cet ancien fief-clé du shogunat *"a eu la chance de ne pas avoir été endommagé lors des bom-*



L'énergique FUJITA Michino et son mari Shintarô accueillent les touristes et leur font découvrir le terroir.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

■ **ANA suspend momentanément la desserte de Tokyo au départ de Paris et Bruxelles entre le 29 mars et le 24 avril 2020.**

■ **Il existe des alternatives via Francfort (NH203/204) et Londres qui seront desservies 3 jours/semaine.**

Horaires de la ligne **Londres-Tokyo**, les mardis, jeudis et dimanches :  
NH212 Londres (Heathrow) 19:00 - arrivée Tokyo (Haneda) 14:45 +1 jour  
NH211 Tokyo (Haneda) 11:35 - arrivée Londres (Heathrow) 15:25

Horaires de la ligne **Francfort-Tokyo**, les lundis, jeudis et samedis :  
NH204 Francfort 11:30 Tokyo (Haneda) 06:55 +1 jour  
NH203 Tokyo (Haneda) 00:50 Francfort 05:20

■ **ANA autorise le report sans frais et le remboursement de ses billets d'avions émis depuis le 28 février 2020 pour des départs compris jusqu'au 30 avril 2020.**

La compagnie suit de près la situation et prend les mesures appropriées au fur et à mesure de son évolution.  
Pour de plus amples informations, veuillez vous référer au lien ci-contre : <https://www.ana.co.jp/en/jp/topics/notice200127/>

Information/réservation ANA France (lun.-vend.) : 0805 54 24 67  
ou accueil en anglais/japonais 24h/7j : 0800 90 91 64  
[www.ana.fr](http://www.ana.fr)

**We Are Japan.**  
f i t i n t #WeAreJapan

**ANA**  
Inspiration of JAPAN





*bardements de la Seconde Guerre mondiale, tout comme Nara et Kyôto*", précise KOZAKI Masato, responsable de l'office de tourisme de la ville.

Historiquement, la modeste ville de Hagi a été la scène de grandes batailles et a joué un rôle majeur au moment de la restauration de Meiji. La partie sud-ouest du Japon était alors divisée en plusieurs domaines, ceux de Satsuma, Chôshû, Tosa et Hizen. Hagi était comprise dans le fief de Chôshû, qui fut par la suite désigné comme le *"Lieu d'accélération de la restauration"*. Lors de l'arrivée des bateaux noirs du commodore Perry, ces vaisseaux américains arrivés le long des côtes japonaises à la fin de l'ère Edo dans le but d'obtenir l'ouverture

du pays replié sur lui-même depuis le XVII<sup>e</sup> siècle et l'établissement de relations diplomatiques, les femmes et les enfants de Hagi ont farouchement participé à la défense de leur ville, en participant à la construction de monticules sur la plage de Kikugahama. De ce passé, la ville a conservé une architecture très hiérarchisée, fascinante à étudier et à observer. Par exemple, les quartiers impeccablement conservés du Hagi-jô Jôkamachi (quartiers du château) représentent un précieux témoignage du quotidien des samourais durant l'ère Edo, en grandeur nature. Hagi est un véritable musée à ciel ouvert où chaque bâtiment raconte une histoire de la vie d'autrefois. La préservation est si importante qu'il

est tout à fait possible de se promener sans se perdre dans ce quartier, tout en s'orientant avec des cartes de plus de 300 ans.

Inscrit au registre national des sites historiques, Hagi-jô Jôkamachi multiplie les allées étroites, les luxueuses maisons marchandes, les arbres d'agrumes alignés le long des palissades blanches immaculées. L'ancien quartier samouraï côtoie les grandes résidences marchandes, dont celle de Kikuya, qui mérite incontestablement une visite. Cette dernière fut réquisitionnée par le gouvernement Tokugawa afin de servir d'accommodation (*honjin*) au clan Hagi. *"Après la restauration de Meiji, les samourais se sont retrouvés sans emploi, certains se sont révoltés. A Hagi, ils sont nombreux à avoir opté pour une reconversion dans la culture du natsumikan, un agrume qui ne se mange pas cru, mais à partir duquel on confectionne des confiseries, des glaces ou encore des jus de fruits. C'est OBATA Takamasa qui a ouvert cette voie. A l'époque, ce fruit était considéré comme un mets rare, coûteux et précieux"*, rappelle KOZAKI Masato.

Petit à petit, Hagi s'est adapté au nouvel environnement politique apparu à la fin de l'ère Edo et au début de l'ère industrielle. Le premier Premier ministre japonais, ITÔ Hirobumi, était par ailleurs natif de Hagi et il est toujours possible de visiter la maison où il a vécu. Au cœur de la ville, trône la Meirinkan, une ancienne école qui a célébré ses 300 ans l'an passé et qui rayonne dans la préfecture pour avoir éduqué les samourais de la région. Elle est aujourd'hui devenue un musée. Si la ville a permis l'émergence de grandes figures politiques dans l'histoire du pays, elle a aussi été le berceau d'intellectuels majeurs comme par exemple, YOSHIDA Shôin, qui fut exécuté à l'âge de 29 ans mais qui durant sa courte vie, s'est illustré dans une révolte lors de l'ouverture du pays. A Hagi, ce dernier avait repris l'école de son oncle, la Shôka Sonjuku où il a entrepris d'enseigner à ses élèves l'écriture de divers essais. Furieux de la signature en 1858 du Traité d'amitié et de commerce entre les Etats-Unis et le Japon qu'il trouvait injuste, il a participé à un complot qui a visé à assassiner un seigneur du shogunat, ce qui lui valu d'être exécuté l'année suivante.



Ville de Hagi

Carte ancienne de Hagi qui aujourd'hui permet encore de s'orienter sans se perdre.



[www.facebook.com/zoomjapon](http://www.facebook.com/zoomjapon)

✓ J'aime ▼



Rejoignez-nous sur Facebook ! Zoom Japon est aussi sur Facebook. Le meilleur moyen pour s'informer, gagner des cadeaux, découvrir des nouveautés !!

Inscription à la **Newsletter de Zoom**

[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

**Recevez les informations sur les derniers articles du magazine ! Cela vous permet également d'être informé(e) sur nos offres du moment pour gagner des voyages, des places de cinéma, de concert ou des entrées d'exposition ou de salon, etc... toujours liés au Japon !**





Johann Fleuri pour Zoom Japon

Les 500 lanternes de pierre veillent sur le repos éternel des grands seigneurs qui ont vécu à Hagi depuis sa fondation en 1604.

Aujourd'hui encore, "YOSHIDA Shôin est perçu comme une figure clé de cette époque, l'école où il a enseigné, est encore très visitée par des Japonais qui viennent expressément de tout l'archipel dans ce but", assure le responsable du tourisme local. "S'il n'a pas enseigné très longtemps, ses étudiants étaient des héritiers de familles de samourais qui ont par la suite intégré la Meirinkan, et pour certains sont devenus des figures emblématiques et dirigeantes du nouveau gouvernement de Meiji qui a fait du Japon un pays moderne et leader sur la scène internationale. Ses préceptes ont donc dépassé les frontières de la préfecture de Yamaguchi pour s'étendre à l'ensemble de l'Archipel." Le riche environnement naturel de ses montagnes

et de sa mer, allié à cet héritage historique exceptionnel, confère à la ville de Hagi, une puissance particulière. Un endroit semble être le parfait exemple de cette symbiose : le temple Gokokuizan Tōkō-ji. Construit par MORI Yoshinari, le troisième seigneur du fief de Hagi. Sa porte principale (*sōmon*), sa porte triple (*sammon*) et la tour surmontée d'une cloche (*shōrō*) sont inscrites au registre national des biens culturels importants. A l'arrière de l'édifice, les pierres tombales de grands seigneurs du temps jadis, dont celles du bâtisseur, et de leurs familles. Face à elles, 500 lanternes de pierre, autant de gardiens de leur repos éternel, sont alignées et leur font face. "Celles-ci sont parfois allumées le soir venu. Le tout, reclus

dans cette forêt dense, rappelle encore plus fort que les samourais du Japon continuent de veiller sur Hagi et ses habitants", assure KOZAKI Masato.

JOHANN FLEURI

## POUR S'Y RENDRE

**PAR TRAIN**, compter environ 6 heures pour rejoindre la gare de Shin-Yamaguchi avec le Shinkansen au départ de Tōkyō. De là, un bus permet d'atteindre la ville de Hagi (90 minutes environ).

**PAR AVION**, Tōkyō-Yamaguchi-Ube : 1h45. Des bus et taxis (à réserver en amont) sont disponibles depuis l'aéroport, compter 90 minutes environ pour rejoindre Hagi.

**espace  
Japon**

Espace culturel franco-japonais à Paris

**Dans la foulée des décisions gouvernementales liées au COVID-19 et par principe de précaution, l'équipe d'Espace Japon a décidé d'annuler et de reporter tous les ateliers (culture et cuisine) jusqu'à nouvel ordre.**

12 rue de Nancy 75010 Paris infos@espacejapon.com  
www.espacejapon.com

**ZOOM  
JAPON**

ZOOM Japon est publié par  
les éditions Ilyfunet  
12 rue de Nancy 75010 Paris, France

Tel: +33 (0)1 4700 1133  
Fax: +33 (0)1 4700 4428  
www.zoomjapon.info  
courrier@zoomjapon.info  
Dépôt légal : à parution.  
ISSN : 2108-4483  
Responsable de la  
publication : Dan Béraud  
Contact publicité :  
pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :  
ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard  
KOGA Ritusko, Eric Rechsteiner  
SEKIGUCHI Ryōko, Johann Fleuri  
MAEDA Haruyo  
TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku,  
TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho,  
ETORI Shoko, NIITSU Mika, OZAWA  
Kimié, Marie Varéon (maquette)



# Culture Crossroads

**Tous les mercredis**  
**17h30 / 23h30 / 05h30 / 11h30**

Pays et cultures rencontrent le Japon  
autour de divers thèmes tels que les échanges internationaux  
et la prévention des catastrophes.



Disponible en VOD: [www.nhk.or.jp/nhkworld/en/ondemand/program/video/culturecrossroads/](http://www.nhk.or.jp/nhkworld/en/ondemand/program/video/culturecrossroads/)

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

**CANAL**

canal 473

**orange**

canal 244

**free**

canal 358

**SFR**

canal 548

**bouygues**

canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :  
[nhk.jp/world](http://nhk.jp/world)

**NHK**  
WORLD  
JAPAN